冬のシーフードを

今年も大漁！

冬は海水温度が下がるため、魚たちは寒さから自らの身を守るために脂を蓄える時季。旨みをたっぷりまとった海の幸をご賞味あれ。

魚料理は意外と簡単！

魚屋になるまで「魚はほとんど食べなかった」と話すのは、35歳で築地の水産会社に飛び込み、魚屋の旦那さまとともに築地場外市場に鮮魚店〈クリトモ商店〉をオープンした、料理家の栗原友さん。

「魚屋になったばかりの修業時代は魚のさばき方も知りませんでした。魚の調理は面倒に思われがちですが、実際やってみると、魚も肉と同じように扱えばいいとわかったんです。刺身は生春巻きにしたり、オイルとレモンや塩でセビーチェに、塩胡椒と卵をつけて焼けばピカタにもなる。刺身＝魚屋さんが下ごしらえしたもの、と考えれば魚料理はもっと身近に感じるはず」

期間中は蒸し立てのシュウマイの実演販売など、友さんも登場。焼くだけで食べられる魚のヅケなども並び、旬の魚介を手軽に味わえる。

1/25（水）～1/31（火）

フードコレクションにて開催の「NEXT SEA FOOD STYLE ～海の幸に魅せられて～」に登場！

TOPIC_1

「クリトモ商店」がやってくる！

料理家・栗原友さん率いる築地の〈クリトモ商店〉が、期間限定出店！

すべて フードコレクション

〈クリトモ商店〉
海老のXO醤シュウマイ
1個 194 円 各日400点限り

海老をベースに豚肉を加え、XO醤風味の下味をつけているので、醤油など調味不要。プリプリの食感も楽しめる。

〈クリトモ商店〉
マグロのテールのツナ
100gあたり 648 円
各日10点限り

旨みたっぷりの天然本鮪を豪快に使用。つまみにも、マヨネーズと和えてツナマヨサンドの具材にも。内側をスプーンでほじって！

〈クリトモ商店〉
サワラのレモンカレー
200g 1,296 円
各日50点限り

明石の漁港から直送される旬の魚を主役にしたカレー。崩れがちなフィッシュカレーも、サワラがゴロゴロと入り満足感たっぷり。

※画像の付け合わせ・ライスはイメージです。

〈クリトモ商店〉
ふぐの唐揚げ
100gあたり 540 円

ふぐの味わいをギュッと凝縮して味わえるよう、下味をつけてディープフライに。骨まわりをしゃぶりながらお酒のお供に。

写真 和田裕也、原務（p.30） スタイリスト chizu フード 尾身奈美枝、木村遥、片山愛沙子 文 藤井存希

※諸事情により出品日時やイベント内容・時間の変更、中止、生産者が来場しない場合がございます。